



Hochzeitpackage 2023

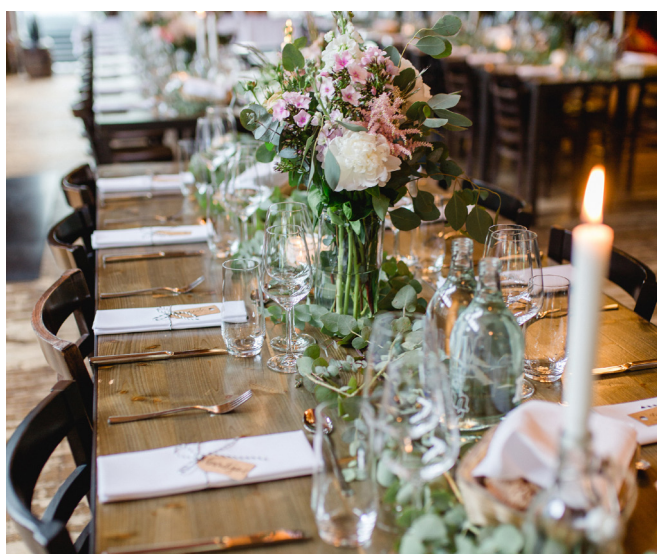


DIE PERFEKTE PAUSCHALE

Hochzeitfest in der sagibeiz, sagisteg oder holzlagen ab 40 Personen

Inklusive

- 4-Gang-Premium-Dinner oder BBQ Buffet gemäss Auswahl
 - alle Exklusivmieten
 - Bestuhlung (Standard)
 - Umbauarbeiten Standard
- Festbeginn ab 17.30 Uhr
 - für Zeremonie ab 14 Uhr
 - nur Apéro ab 16 Uhr
 - für Abendessen ab 18 Uhr
- Dekobeginn nach Absprache
- Weddingorganisation durch MitarbeiterIn der sagibeiz (3h total nach Buchung, danach kostenpflichtig)
- Weisse Tischwäsche
- Beamer, Leinwand & Mikrofon
- Musikanlage für Hintergrundmusik
- Gabentisch
- Übernachtung für Brautpaar inklusive
- Wagen für Hochzeitstorte
- 12er-Tische gemäss unserer Tischplan-Vorschlägen
- Verlängerung und Mitarbeiterkosten bis 03 Uhr, normale Aufräumarbeiten



PREISE

Anzahl erwachsene Personen	40+	60+	80+	100+	120+
Hochzeitfest	255	169	157	153	149
Apéro	71	53	49	46	44
Trauung, Apéro und Hochzeitfest	343	235	216	209	202

Preise gelten für 2023, Preisänderungen für 2024 vorbehalten.



Exklusive

- Getränke
- 1% des Gesamtumsatzes wird als Trinkgeld dazuge-rechnet.

Menüangebot

APERERO

Wahlweise zusätzlich zu unseren Packages sind 7 Aperero Häppchen von der nachfolgenden Auswahl wählbar:

- **Gemüse Tatar auf knackigem Filo Teig Chip und Alpenkräuter Mayo**
- **Gebeiztes Presa vom Schwein auf Ananas Chutney und Eiweiss Speck Mayo**
auch aus dem Green Egg oder Smoker servierbar am Anlass mit Koch CHF 5/p.
- **In BBQ Sauce lackierte Sparerips**
auch aus dem Green Egg oder Smoker servierbar am Anlass mit Koch CHF 5/p.
- **Knackiger Reis Chip mit Antipasti und Kreolischer Aioli**
- **Bitterballen mit Rind oder Schwein auf saisonalen Frucht Chutneys**
- **Saftige Arancini mit Schnittlauch Crème**
- **Luftige Bao Buns gefüllt mit Pulled Pork und Teriyaki Lack**
- **Gefüllte Brotkissen mit Gemüse Mousse oder Gewürz Espumas**
- **Blinis mit Sauerrahm und Kaviar vom Saibling**

Extraklasse zum Apéro für CHF 3.50 pro Stück

- **Mini Ceviche mit Koriander, Avocado Crème und eingelegte Rote Zwiebeln**
- **Spicy Tuna Tatar mit Koriander auf einem knackigen Reis Chip serviert**
- **Tatar vom Rind mit Pommery Senf, Kapern, und Schnittlauch auf einen Brotchip serviert**
- **Leicht gebeizter Lachs mit Yuzu Mayonnaise und eingelegten Rettich**
- **Gefüllte Zucchini Blüten mit Frischkäse und Zucchiniwürfeln**

SUPPEN

Als Shot für den Apéro oder als Zwischengang wählbar. Genauso auch mit kleinem Aufpreis als Vorspeise.

- **Gazpacho eiskalt serviert**
- **Riesling Schaum Suppe**
- **Grüne Wiesenkräuter Suppe**
- **Geeiste Peperoni Suppe**
- **Zitronengras Kokos Suppe**
- **Mango Kokos Suppe**
- **Tomaten Consommé mit weissem Tomaten Espuma**

Wahlweise auch mit folgenden Zusätzen bestellbar:

- **Jakobsmuscheln CHF 9.50**
- **Tempura Poulet Spiess CHF 8**
- **Tempura Gemüse Spiess CHF 6**
- **Gebratene Rindshuft Spiess CHF 8.50**

VORSPEISEN

- **Caprese neu interpretiert**
Mit Tomaten Concassé, Büffel Mozzarella, Basilikum Eis, Rosa Pfeffer und Meringue
- **Geräuchertes Makrelen Mousse Törtchen**
mit Wildkräutermousse, Reis Chip und Kalamansi
- **Leicht gebeizter und geflämter Tagesfisch**
Mit Dill Crème, Zwiebelsud, Chili Öl, eingelegte Radieschen
- **Gemüse und Kräuter Beet**
Gemüse in verschiedenen Texturen und Aggregatzuständen.
- **Ceviche vom Salzwasserfisch**
Mit eingelegten Roten Zwiebeln, Avocado Crème, Leche de Tigre und Koriander
- **Presa vom Schwein**
Mit Honigmelone, Speckmayo und Asiatischer Beef-tea
- **Roastbeef vom Alpenrind am Stück gegart**
mit Sauce Béarnaise, grünen Spargel und halbgetrocknete Tomaten
- **In BBQ Sauce lackierte Sparerips**
auch aus dem Green Egg oder Smoker servierbar am Anlass mit Koch CHF 5/p.

HAUPTGERICHTE

- **Zander aus einheimischen Gewässern**
Mit warmen Buchweizen Salat, Dill-Öl, Champignon und Beurre Blanc
- **Milchlammkeule**
Mit Harissa, Erbsenpüree, glasierte Erbsen und eingelegte Kirschen
- **Rinderfilet 140g**
Mit Röstzwiebelpüree, Portwein Zwiebel, konfierte Kartoffel, Lauchcrunch und sagibeiz Jus
- **Sous Vide gegarter Kalbsrücken**
Mit Rübli Püree, Radicchio Kompott, gebratenem Frühlauch und eingelegten Johannisbeeren
- **Sellerie Ravioli**
Mit Nussbutter Espuma, Sellerie Crunch, gebrannter Peperoni und Cremolata
- **Warmer Spargelsalat**
Mit Kräuterpüree, Tomaten Kerbel Espuma und Kartoffelstroh

Gerne kochen wir auch Ihr Lieblingsmenü für Sie! Fragen Sie uns!

BBQ mind. 10 Personen

Pauschale für den Grillmeister, Gas, Miete und sonstige Aufwände

Unser **Basisangebot** mit den Klassikern:
Brot, Grillgemüse und Country Cuts oder Baked Potatoes mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce und Schweizerfleisch

Unabhängig davon, wieviele Fleischsorten Sie wählen, kalkulieren wir 250g Fleisch pro Person.

- Pouletflügeli und/oder Unterschenkel
- Auswahl zwischen Schweins-, Kalbsbratwurst und Cervelat
- Schweinssteak (Hals)
- Rindsentrecôte

Unsere Standard-**Saucen**:

Kräuter-Knoblauch, Cocktail und Curry
Weitere Saucen auf Wunsch

Individuelle Auswahl

Wir empfehlen mit 250g Fleisch/Person zu rechnen. Es können auch Schwerpunkte gesetzt werden. Danach berechnen wir Ihnen gerne den Preis.

- **Rind**
Rindshuft, Rindshohrücken, Rindsfilet
- **Schwein**
Schweinkotelette, Schweinsfilet, Schweinsbratwurst
- **Kalb**
Kalbsbratwurst, Kalbshohrücken, Kalbsfilet, Kalbsteak, Cipolata
- **Mixed**
Hamburgerli vom Grill
- **Poulet**
Pouletbrüstli, Pouletschenkel, Pouletflügeli
- **Fisch/Meeresfrüchte**
Crevettenspieße mit Gemüse, Fischfilet in der Folie mit Kräuterbutter, Loup de mer, Lachs, Auf Anfrage lokales Fischfilet (Forellen, Felchen),
- **Vegi**
Grillkäse, Vegiburger

Werten Sie Ihr Barbecue mit **Salat** auf. Wählen Sie je zwei einfache und raffinierte Salate.

- **Einfache Salate**
Grüner Blattsalat, Karotten, Mais, Kartoffel, Gurken-Dill-Sauerrahm
- **Raffiniertere Salate**
Karotten-Orange, Randen-Apfel-Meerrettich, Tomaten-Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola, Mais mit Curry und Ananas, Couscous Mediterran / Orientalisch, Hörnli, Griechisch, Glasnudel-Papaya-Mango, asiatisch, Belugalinsen-Gemüse, Gurken-Mango-Koriander, Chicoree-Banane mit Baumnüssen, Wassermelone-Feta mit Minze, Kichererbse-Stangensellerie

DESSERTS

- **Weisser Pfirsich / Lavendel / Pinienkerne**
Gebratener weisser Pfirsich und Pfirsich Ragout mit Lavendel Eis und gebrannte Pinienkerne
- **Weisse Schokomousse Törtchen**
mit Mango Sorbet und Marillen Chutney
- **Dunkle Schokoladen Tarte**
mit Blaubeeren, Crumble und dunkler Schokolade
- **Matcha**
mit Weisser Schokolade, Frischkäse und Granny Smith
- **Tiramisú neu interpretiert**

Saisonale Desserts – April bis Juli

- **Rhabarber**
mit Waldmeister und Weisser Schokolade
- **Erdbeer**
mit Kerbel, Sauerrahm und Portwein

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch weitere saisonale Desserts an.

Unser Tipp: Candyland CHF 9.50/p.

Mit Cake Pops, hausgemachter Zuckerwatte, Törtchen, Cupcakes, Pralinen und verschiedenen Süßigkeiten extravagant ausdekoriert und in Szene gesetzt.

Mini-Desserts auf Etagèren

Wählen Sie max. 5 verschiedene Mini-Desserts aus. 3 pro Person sind im Package inbegriffen.

- Marroni-Crème brûlée
- Schoggimousse ■ hell ■ dunkel ■ Toblerone
- Fruchtsalat (saisonal)
- Pannacotta mit Fruchtcoulis
- Hausgemachter Brownie
- Zitronenkuchen in Stückchen
- Mini-Vermicelles (saisonal)
- Meringue mit Rahm (und Früchtecoulis)
- Hausgemachter Apfel-Streuselkuchen
- Himbeer-Joghurt Mousse
- Chia-Pudding mit Kokosnussmilch (vegan, laktose- und glutenfrei)
- Kokosnusspannacotta (laktosefrei)